



	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK			
OBIAD	Zupa jarzynowa zabieleną z fasolką szparagową kalafiorem marchewką ziemiankami z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami zabieleną i posypana koperkiem (3,7,9)	250 ml	Zupa węgierska z mięsem mielonym i kaszą gryczaną (9)	250 ml
	Makaron bezglutenowy z sosem bolońskim z mielonego mięsa drobiowego zagęszczony mąką kukurydzianą (3,9)	320 g	Kotlet schabowy panierowany w mące kukurydzianej	90 g	Pancake z mąki bezglutenowej drożdżowe (3,7)	140 g	Ryba soute (4)	90 g
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Polewa czekoladowa na jogurcie (7)	80 g	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Surówka mix sałat z ogórkiem i kukurydzą z oliwą	60 g	Colesław z majonezem B/G (3,10)	100 g	Surówka z marchewki i ananasa z sokiem z cytryny posypana orzechami (5,8)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z cebulką i oliwą (10)	100 g
	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadłospisłe zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.Jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek slarki i slarczany, 13. łubln i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
OBIAD	Zupa pomidorowa z makronem nitki natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa koperkowa zabelana z ryżem parabolicznym (7,9)	250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami kiełbaska B/G 93 % mięsa i natką pietruszki (6,9,10)	250 ml	Zupa z kaszy jaglanej z natką pietruszki	250 ml
	Wieprzowina w sosie śmietanowym ziołowym z brokułem z mąką ziemniaczaną (7)	140 g	Udka pieczone w sosie pieczeniowym z mąką kukurydzianą	90 g/ 50 ml	Stek wieprzowy z mięsa mielonego podany - bez bułki ze złocistą cebulką (3)	90 g	Makaron bezglutenowy z serem białym i cynamonem (3,7)	260 g	Miruna panierowana w mące kukurydzianej (3,4)	90 g
	Ryż pełnoziarnisty	120 g	Kasza gryczana	130 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	130 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 ml	Ziemniaki z koperkiem	130 g
	Surówka z kapusty czerwonej z oliwą	60 g	Marchewka z groszkiem gotowana z masłem (7)	100 g	Surówka z ogórka kiszzonego z porem i oliwą (10)	100 g	Surówka z marchewki i brzoskwiń z orzechami i sokiem z cytryny (5,8)	60 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem i oliwą (10)	100 g
	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml	Kompot z owoców sezonowych	200 ml
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w Jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i słodzono, 13. łublin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miktaś
Dietetyk kliniczny